

Herausgeber: UNESCO-Biosphärenreservat Drömling
Bahnhofstr. 32, 39646 Oebisfelde
Telefon: 039002 – 850 27
Mail: Juliane.Ruttkowski@biores@mwu.sachsen-anhalt.de
Web: www.biosphaerenreservat-droemling.de



**Biosphärenreservat
Drömling**



SACHSEN-ANHALT

Ministerium für
Wissenschaft, Energie,
Klimaschutz und Umwelt



**Niedersächsisches Ministerium
für Umwelt, Energie und Klimaschutz**

Unsere Regionalmarken im Drömling

Nachhaltigkeit und Regionalität



Biosphärenreservat
Drömling





Inhalt

3 Im Kreislauf des Drömlings	28 2 Varianten des DrömlinGin Tonic by JiN	56 Molkerei Bauer Freigeist
4 Der Drömling zum Verschenken	30 Verwaltung Graf von der Schulenburg	58 Schaf- & Geflügelhof Sue
6 Picknick-Beutel	32 Hansmanns Biomarkt	60 Soljanka mit regionalen Produkten
8 Agrar Produktionsgesellschaft Bösdorf / Lockstedt mbH	34 Hermismeyers Hof	62 Schaubäckerei Denni Nitzschke
10 Biohof Flegel KG	36 Hof am Drömling	64 Simona Kruse Kräuter
12 Biohof Wegner	38 Hof an der Eiche	66 Zerneke GmbH
14 Bösdorfer Freilandeier	40 Tataki vom Duroc für 5 Personen	68 Rezeptidee Drömling von Pro Dach23
16 Drömlings-Bienen	42 Hof Behn	69 Unser Partnerprogramm
18 Drömlingshonig Streuobst-Apfel-Auflauf	44 Hof Behns Mohnstriezel	70 Stachelbeertorte
20 Drömlingsklause	46 Hof Drüsedau	71 UNESCO-Biosphärenreservat Drömling
22 Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago	48 Rezept Hähnchen und Gemüse vom Blech	72 Wilde Barbecue-Sauce für den Grill
24 Gentleman Farmer GbR	50 Hof Tendler	
26 DrömlingGin by JIN	52 Rezept Kichererbsen-Pfannkuchen	
	54 LB Jahrstedt GmbH	

Im Kreislauf des Drömlings

Biosphärenreservat etabliert Regionalmarken

Der Drömling ist eine naturnahe Kulturlandschaft, in der wirtschaftliche Interessen und die Erhaltung des Naturerbes Hand in Hand gehen. Das Biosphärenreservat fördert den Landschafts- und Naturschutz, ebenso wie die regionalen Unternehmen. Regionalmarken schaffen hierfür bedeutsame Rahmenbedingungen. Nachhaltigkeit und Regionalität – dies sind die Merkmale der Regionalmarken. Landwirtschaft, Handwerk, Gastronomie und weitere Bereiche werden durch die Entwicklung regionaler Wirtschaftskreisläufe gestärkt. Zudem steigern Regionalmarken den Bekanntheitsgrad der Unternehmen und ihrer Angebote, erschließen neue Absatzwege und unterstützen die Zusammenarbeit der Akteure innerhalb des Biosphärenreservats Drömling.

Das „Drömlingsrind“ ist als Marke etabliert. Rindfleisch aus dem Drömling ist ein hochwertiges Produkt in dem sich die naturnahen Lebensbedingungen der Tiere widerspiegeln. Auf das Drömlingsrind folgen die Marken „Drömlingswild“, „Drömlingsburger“ und „Gutes aus der Region“ (Geflügel, Schwein, Schaf/ Lamm, Eier, Nudeln, Käse, Honig, Marmelade und weitere). Damit werden die Angebote an Wild aus Forstbetrieben, verarbeitete Lebensmittel in der Gastronomie und sowie regionale Produkte, wie Käse, Geflügel- und Schweinefleisch oder Honig abgedeckt.

Insgesamt arbeiten 20 Betriebe aus Sachsen-Anhalt und Niedersachsen mit der Verwaltung des Biosphärenreservats Drömling zusammen. Die übergeordnete Zielsetzung der Regionalmarken ist die Abbildung

des gesamten Wirtschaftskreislaufes innerhalb des Drömlings. So wird die Regionalität in den Bereichen Aufzucht, Schlachtung, Verarbeitung, Transport und Verkauf zu einem gemeinsamen Anliegen. Positive Auswirkungen werden im Bereich Tourismus und Infrastruktur sichtbar.

In diesem Katalog stellt das Biosphärenreservat die Unternehmen und das Angebot der Regionalmarken vor.

Zusammen für unseren Drömling!

Unsere Regionalmarken:



Der Drömling zum Verschenken

Durchstreifen Sie kulinarisch den Drömling und genießen unterschiedlichste Produkte der regionalen Partnerbetriebe des UNESCO-Biosphärenreservates.

Überraschen Sie liebe Menschen oder sich selbst mit Wurstspezialitäten, Teig- und Backwaren, Honig, Fruchtaufstrichen, Säften und Öl sowie Informationen rund um den Drömling.

Sondereditionen mit DrömlinGin und Eierlikör möglich.

Inhalt der klassischen Variante:

- Honig aus dem Drömling: eigene Herstellung im Biosphärenreservat
- Leinöl: Hansmanns Hofladen GbR
- Senf: Hof Behn
- Backwaren: Schaubäckerei D. Nitzschke
- Teigwaren: Bösdorfer Freilandeier
- Fertiggericht (Wild): Wald und Wiesen Delikatesenmanufaktur GmbH
- Wurstwaren unterschiedlichster Art (Rind, Schwein, Geflügel): Hof an der Eiche, Hermsmeyers Metzgerei KG, Lauenroth-Mago, Hof Drüsedau



...jetzt auch vegetarisch!

Inhalt der vegetarischen Variante:

- Bunte Nudeln: Bösdorf
- Honig aus dem Drömling: eigene
- Herstellung im Biosphärenreservat
- Senf: Hof Behn
- Hanföl: Hansmanns Hofladen GbR
- Brotbackmischung: Schaubäckerei D. Nitzschke
- Falafel-Mischung: Hof Tendler
- Kichererbsen-Bolognese: Hof Tendler
- Kekse: Schaubäckerei D. Nitzschke

Bestellungen

Bestellen Sie rechtzeitig per Mail oder Telefon:
droemlingsgruss@web.de
0151 - 574 507 47

Nährwertangaben finden Sie auf unserer Webseite.



...und To-Go als Picknick-Beutel

Der perfekte Wegbegleiter für alle Naturliebenden – mit saisonalen Köstlichkeiten von unseren regionalen Partnerbetrieben.

Genuss für unterwegs:

Unser Picknick-Beutel ist gefüllt mit saisonalen Köstlichkeiten von unseren regionalen Partnerbetrieben – frisch, nachhaltig und mit Liebe ausgewählt. Auch dabei sind praktische Utensilien wie Schneidebrett, Messer und Flaschenöffner – alles, was es für eine kleine kulinarische Pause braucht. Ideal für einen spontanen Ausflug ins Grüne, egal ob zu Fuß, mit dem Rad oder auf dem Pferd.

Erhältlich bei der Schaubäckerei Denni Nitzschke





Agrar Produktionsgesellschaft Bösdorf / Lockstedt mbH

Landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb am Rande des Drömlings.

Die Agrar Produktionsgesellschaft Bösdorf/Lockstedt mbH ist ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb am Rande des Drömlings.

Unser Betrieb betreibt Ackerbau mit dem Anbau von Getreide, Raps, Mais, Eiweißpflanzen und Blühflächen. Eine Solaranlage und eine Biogasanlage zur Stromgewinnung sind ebenfalls ein Standbein von uns. Wir betreiben auch seit Jahren die Milchviehhaltung mit

Jungrinderaufzucht.

Seit einigen Jahren haben wir eine kleine Angus Herde bestehend aus 25 Mutterkühen aufgebaut. Die Herde nutzt ausschließlich das extensive Grünland als Weide und zur Winterfütterung das Heu von den Flächen. Durch diese Angus-Mutterkuhhaltung tragen wir seit dem Jahr 2021 zur regionalen Direktvermarktung bei.



Kontakt & Infos:

Agrar Produktionsgesellschaft
Bösdorf / Lockstedt mbH
Drömlingstraße 6
39359 Bösdorf
Tel: 039057 – 23 28



Unser Angebot:

Wir haben eine Mutterkuhherde der Rasse Angus. Das Fleisch für unsere Direktvermarktung stammt ausschließlich von weiblichen Tieren, die mindestens zwei Mal gekalbt haben. Dafür planen wir jährlich ca. vier bis fünf Kühe ein, je nachdem wie hoch die Nachfrage ist. Alle Einzelstücke sind zwei Wochen gereift, küchenfertig zerlegt und vakuumverpackt. Vorbestellungen können unter 039057-2816 abgegeben werden.

Unsere Ware ist nur im Hofverkauf auf der Drömlingstraße 10 erhältlich. Termine geben wir auf Anfrage bekannt.

Das bieten wir an:

- 5 kg Fleischpaket (Rouladen, Beinscheiben, Gulaschfleisch, Braten, Suppenfleisch und Suppenknochen)
- Filet
- Rib-Eye und Roastbeef
- Hüftsteak
- Bavette
- Flanksteak
- Rindersalami
- Zunge, Leber, Herz
- Burgerpatties (als TK-Ware auch außerhalb der Schlachtermine erhältlich)

Produkte

Alle Einzelstücke sind zwei Wochen gereift, küchenfertig zerlegt und Vakuum verpackt.

Vorbestellungen

können unter 039057-2816 abgegeben werden.

Biohof Flegel KG

Ein ökologischer Vater-Sohn-Betrieb

Die Betriebsgeschichte der Biohof Flegel KG begann bereits 1987 als Henning Flegel die ersten vier Hektar Weide im Drömling pachtete und diese Fläche im Nebenerwerb bewirtschaftete. Zu diesem Zeitpunkt lag im Naturschutzgebiet in Kaiserwinkel viel Fläche brach

und so ergab sich die Möglichkeit weitere Flächen zur Beweidung zu nutzen.

Drei Jahre später wurde der Ackerbau aufgegeben und die Mutterkuhhaltung rückte in den Fokus. Die Anzahl der extensiv genutzten Flächen im Drömling



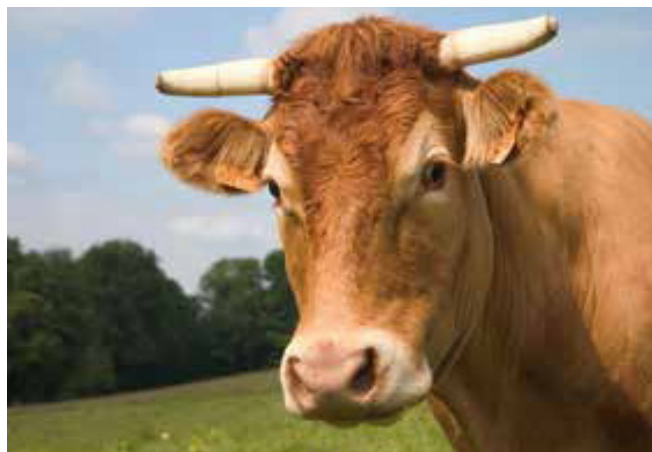
stieg über die Jahre, sodass der Betrieb zur Jahrtausendwende in den Vollerwerb übergehen konnte. Im Jahr 2005 erfolgte die Umstellung auf ökologischen Landbau. Über die Jahre wurde die alte Hofstelle im Ortskern von Zicherie zu klein, sodass 2012 die neue Hofstelle am Ortsrand bezogen wurde. Nach erfolgreichem Abschluss der landwirtschaftlichen Ausbildung stieg Thies Flegel in den Betrieb ein. Mit neuen Ideen und viel Herzblut von Vater und Sohn wurden weitere Projekte verfolgt. So wurde 2019 der Betrieb durch die halb offene Weidelandschaft am Steimker Heuweg mit Huzulen zur Landschaftspflege erweitert. Des Weiteren wurde zu dem Bestand an Limousin die gefährdete Nutztierasse Rotbunt DN eingeführt. 2021 kam es dann zur Gründung der Biohof Flegel KG. Aktuell gehören ca. 120 Mutterkühe zum Betrieb. Die Mutterkuhhaltung ist ein fester Bestandteil des Betriebes und soll auch in Zukunft in die dem Umfang erhalten bleiben. Allerdings soll die Färsenaufzucht innerhalb des Betriebes noch erweitert werden, um in den nächsten Jahren die Fleischproduktion und -vermarktung als weiteren Betriebszweig zu etablieren. Die Abgabe soll nach vorheriger Bestellung in Form von Fleischpaketen an bestimmten Vermarktungstagen erfolgen.





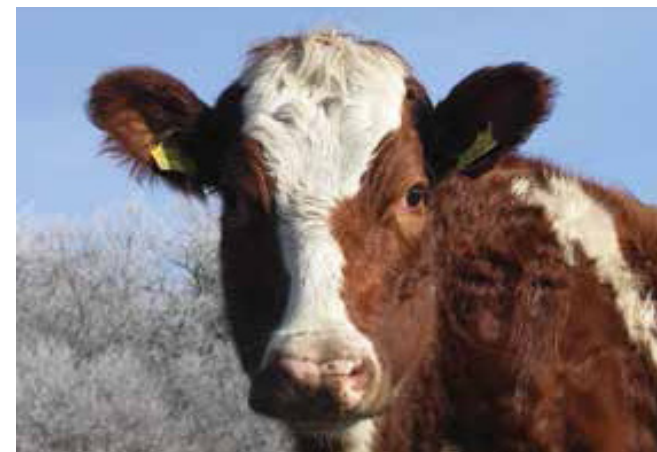
Kontakt & Infos:

Biohof Flegel KG
Drömlingsweg 42
38465 Brome / Zicherie



Limousin

Die Rasse der Limousin zeichnet sich durch ihre Robustheit sowie durch ihre gute Fruchtbarkeit und guten Muttereigenschaften aus. Sie sind sehr anpassungsfähig und eignen sich daher besonders gut für die Weidehaltung. Limousin ist eine reine Fleischrasse und weist daher, durch eine gute Futterverwertung, eine hohe Mastleistung und eine damit einhergehende hervorragende Ausschachtung mit guter Fleischmarmorierung auf.



Rotbunt DN

Die Rasse der Rotbunt DN zeichnet sich durch Robustheit und hervorragend Mast- und Anpassungsfähigkeit in allen Haltungsformen aus. Es ist eine alte, aber auch gefährdete Rasse. Die Doppelnutzung dieser Rasse bietet durch ihre hohe Milchleistung eine solide Grundlage für die Mutterkuhhaltung. Da trotzdem die Milch- und Fleischleistung in einem ausgewogenem Verhältnis stehen und das Fleisch sich durch eine hervorragende Qualität auszeichnet, ist die Rasse der Rotbunt DN ebenso für die Fleischproduktion sehr gut geeignet.

Unsere Rassen:

Mutterkuhhaltung mit teilweise gefährdeten Nutztierassen

Biohof Wegner

Wir betreiben eine nachhaltige Tierzucht und nutzen unsere Flächen so schonend wie möglich

Wir, André und Daniela betreiben eine nachhaltige Tierzucht von Rindern und Schafen und nutzen unsere Flächen so natürlich und schonend wie möglich. Das heißt, dass wir so wenig wie möglich in die Natur und die Lebensweise der Tiere eingreifen. Diese Haltungsförm danken uns die Tiere, indem sie sich gut und gesund vermehren und ihre ursprünglichen Instinkte nutzen.



Die jährlichen Geburten der Kälber finden ohne menschliche Eingriffe statt. Außerdem verdanken wir unserer artgerechten Tierhaltung eine hervorragende Fleischqualität und auch unsere Bio-Eier sind in aller Munde. Unsere Damen wohnen in einem modernen Mobilstall und haben jeden Tag Auslauf auf frischen grünen Wiesen. Ergänzt wurde diese Haltung mit dem Einzug von Masthähnchen, dessen Fleisch vierteljähr-



lich bei uns erworben werden kann.

Vom Rind bis zum Bio-Ei!

In unserem Hofladen und auf dem Wochenmärkten in Gifhorn, Wolfsburg und Vorsfelde finden Sie zusätzlich Bio Eiernudeln, Wurst im Glas, Küchenfertiges (z. B. Frikassee oder Rindergulasch), Wein, Tee, Marmelade, Honig und Gemüse. Natürlich alles in Bio Qualität.



Kontakt & Infos:

Biohof Wegner
Ratje 6
38467 Bergfeld
Tel: 0170 – 988 96 27
www.biohofwegner.de

Unser Angebot:

BIO Eier

Eier
Eiernudeln

Likör

Eierlikör aus Bio-Eiern Eierlikör küsst Schoki
BIO Wein

Hähnchen

Halbe und ganze Hähnchen BIO-Hähnchenbrust
BIO-Hähnchenflügel
BIO-Hähnchenkeulen

BIO Rind

Rindfleischpaket
Filet
Rumpsteak/Roastbeef Hüftsteak
Entrecôte
Rouladen
Gulasch
Braten
Hohe Rippe
Mett
Beinscheibe
Suppenfleisch
Rippchen
Knochen

Suppe

Rinderbrühe

Rindereintopf
Suppenhuhn
Hühnerbrühe

BIO Lamm „Waldschaf“

Lammrücken
Lammkeule
Lammschulter
Lammsalami

Fertiggerichte

Gulasch im Glas Rouladen im Glas Hühnerfrikassee

BIO Gemüse

Porree
Pak Choy

Im Einklang mit der Natur

Mit dem Kauf unserer Produkte unterstützt Du unser Engagement und unsere Leidenschaft tolle Produkte im Einklang mit der Natur zu erzeugen.

Staudensellerie
Weißkohl
Lauchzwiebeln
Gemüsezwiebeln
Mangold
Spitzkohl
Fenchel
Blumenkohl
Brokkoli
Romanesco
Mairübchen
Kopfsalat
Bunte Beete

biohofwegner.de/produkte



Bösdorfer Freilandeier

Frische Eier aus der Nachbarschaft

Hinter dem kleinen Betrieb der Bösdorfer Freilandeier verbirgt sich eine moderne, regionale Hühnerhaltung.

Durch zwei mobile, autarke Ställe kann den Hühnern immer wieder frisches Gras angeboten werden, wodurch die Freilandhaltung kaum besser sein kann. Der Zukauf von Futter, Junghennen usw. erfolgt durch umliegende Betriebe.



Kontakt & Infos

Bösdorfer Freilandeier
Drömlingsstraße 10
39359 Bösdorf





Unser Angebot:

Wir vermarkten unsere Freiland Eier sowie daraus hergestellte Nudeln.

Unsere Standorte:

Drömlingstraße 10 in 39359 Bösdorf
Thälmannstraße 18 in 39649 Mieste

Das bieten wir an:

- Eier
- Nudeln
- Wurst vom Hof Drüsedau
- Wurst der Landfleischerei Trippigleben

Angebote

- eigene Produkte z. B. Eier und Nudeln
- Verkaufsstellen in Bösdorf, Oebisfelde, Gardelegen und Mieste
- Highlight ist der Verkaufsautomat in Mieste mit noch weiteren regionalen Produkten wie z. B. Honig, Wurst, Kartoffeln, Marmelade, Gebäck uvm.

- Bio Kartoffeln von Flümann GbR
- Honig verschiedenster Sorten der Landhonig-Imkerei Anette Hertel Eickendorf
- Bolognese und Chili con Carne vom Drömlingsrind von Waldgourmet
- Verschiedene Produkte von Bäckerei Nitzschke (Marmelade, Keksmischung, Baumkuchen)



Drömlings-Bienen

Unser Honig – so schmeckt der Drömling

Ehrenamtlich engagierte Bewohner der Lebenshilfe-Wohnheime hegten vor ein paar Jahren den Wunsch, etwas mit Bienen zu machen. Dieser Wunsch wurde erfüllt.

Imkermeister Ralf Bertram, der inzwischen Ranger im Biosphärenreservat ist, schulte Junior-Ranger und Freiwillige des Biosphärenreservates in einem Neu-imkerkurs. Eigene Bienenvölker wurden angeschafft

und werden in Patenschaften von den fleißigen Helfern betreut.

Einige Völker leben naturnah, ihnen wird kein Honig entnommen. Andere werden mit imkerlichem Aufwand gepflegt. Der Honig wird als Dankeschön für die Engagierten entnommen. Dieser wird durch den Verein zur Förderung der Umweltbildung im Drömling e.V. angeboten.

Der Erlös fließt ausschließlich in Umweltbildungsprojekte im Drömling. Jedes Bienenvolk produziert Honig in einer anderen Geschmacksrichtung. Jeder Standort hat andere Blühpflanzen. Das können Sie im Honig schmecken.



Biosphärenreservat
Drömling



Lust, was zu erleben?

Wer Lust hat, die Natur zu entdecken und sich für den Naturschutz einzusetzen, kann das innerhalb des Programms Ehrensache Natur oder als Junior Ranger tun! Mehr Infos dazu gibt es auf der Webseite vom UNESCO-Biosphärenreservat und unter Tel: 039002 – 850 11 oder Sabine.Wieter@biores.mwu.sachsen-anhalt.de



Unser Angebot:

Den Honig erhalten Sie in der Verwaltung des Biosphärenreservates in Oebisfelde oder im Informationshaus Drömling in Kämkerhorst.

Honig

- 500 g Mehrweg
 - 250 g Mehrweg
- Auf Anfrage gern auch in kleineren Gläsern

nur solange der Vorrat reicht!

Kontakt & Infos:

AG Drömlings-Bienen
Biosphärenreservat Drömling
Bahnhofstr. 32
39646 Oebisfelde
Tel: 039002 – 850 11
Sabine.Wieter@biores.mwu.sachsen-anhalt.de

Unser Honig

Der Erlös fließt ausschließlich in Umweltbildungsprojekte im Drömling.

Jedes Bienenvolk produziert Honig in einer anderen Geschmacksrichtung.

Drömlingshonig Streuobst-Apfel-Auflauf von Ralf Bertram

Für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Minuten
Backzeit: 45 Minuten

Tauchen Sie ein, in die Aromen des Herbstes mit unserem verlockenden Drömlingshonig-Streuobstwiesen-Apfel-Auflauf. Ein köstliches Dessert vereint die süße Frische von Äpfeln mit der warmen Note vom Drömlingshonig zu einem kulinarischen Erlebnis im Herbst und lässt die Sinne explodieren an.

Zutaten

- 500 g Streuobstäpfel
- 100 g Grieß
- 250 g Quark
- 6 Eier
- 120 g Drömlingshonig
- 100 g Butter
- 1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung: Saftige Apfelscheiben aus den Streuobstwiesen des Drömling werden mit einem Hauch von Zimt und einer großzügigen Portion Drömlingshonig vermischt und in eine Auflaufform gelegt. Eine knusp-

rige Mischung aus Haferflocken, Mandeln (auch andere Nüsse können verwendet werden) und Butter wird darüber gestreut und der Auflauf anschließend im Ofen goldbraun gebacken.

Der goldgelbe Auflauf verströmt in seinem noch heißen/sehr warmen Zustand die vielfältigen Düfte des Drömling. So sollte er auch serviert werden. Garniert mit einer Kugel Eis oder mit einem Schuss Sahne aus dem Ofen serviert, wird der Herbst im Drömling zu einem Hochgenuss.

Schritte

1. Die Äpfel in feine Scheibchen schneiden.
2. Eier trennen.
3. Eigelb mit Drömlingshonig und Butter gut verrühren.
4. Quark mit dem Backpulver und dem Grieß vermengen.
5. Beide Massen miteinander mischen.
6. Zum Schluß den steifgeschlagenen Eischnee unterheben.
7. Eine feuerfeste Form ausbuttern und lagenweise mit der Quark Honig Masse und den Äpfeln füllen.
8. Im Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.



Drömlingsklausen

Familiengeführte Gaststätte und Pension im Drömling

Unsere familiengeführte Gaststätte Drömlingsklausen in Piplockenburg gibt es nun schon seit über 30 Jahren. Von einer kleinen Kneipe hat sie sich zur beliebten Ausflugsgaststätte im Biosphärenreservat Drömling entwickelt. Neben dem vielseitigen Angebot an Speisen und Getränken bieten wir saisonale Spezialitäten wie Spargelessen und Gänsebraten an. In den letzten Jahren haben wir unser kulinarisches Angebot mit Büffelfleisch aus eigener Zucht erweitert. In der Gaststätte stehen bis zu 50 Plätze und auf unse-

rer Terrasse noch mal 50 Plätze für unsere Gäste zur Verfügung.

Wir richten auch Familienfeiern jeglicher Art aus. Je nach Anzahl der Gäste finden diese dann entweder im großen Raum der Gaststätte oder in unserem neu geschaffenen Panoramasaal statt.

Zu unserem Betrieb gehört noch eine Pension und ein Gästehaus, wo wir unseren Gästen verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten anbieten können.



Kontakt & Infos:

Drömlingsklausen Piplockenburg

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Donnerstag ab 17 Uhr

Freitag – Sonntag ab 12 Uhr

Piplockenburg 3

39359 Mannhausen

Tel: 039059 – 42 84



Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago

Partnerbetrieb des Biosphärenreservats Drömling – Landwirtschaftsbetrieb
Jörg Lauenroth-Mago in Rätzlingen

Galloways ganzjährig im Freien, Haflinger zum Reiten und Fahren, Hühner und ein altmärkischer Bauerngarten so präsentiert sich der Partnerbetrieb Jörg Lauenroth-Mago.

Auf den Drömlingswiesen weiden ca. 20 Mutterkühe



mit dem jährlichen Nachwuchs, eine Färsen und eine Bullenherde komplettieren die Gallowayzucht. Der Landwirtschaftsbetrieb arbeitet nach ökologischen Prinzipien und ist entsprechend der Demeter Richtlinie zertifiziert. Insgesamt werden rund 75 ha Grünland bewirtschaftet.

Neben der Möglichkeit Rinder, Pferde und Hühner zu besuchen, handelt es sich hier um einen Ort, wo es Informationen zur ökologischer Landwirtschaft gibt und zum Austausch über gesunde und nachhaltige Ernährung eingeladen wird.

Der Landwirt, zertifizierter Natur- und Landschaftsführer, Kutschenfahrer und Wanderreiter lädt gerne zu Besichtigungstouren des Betriebes im Biosphärenreservat auf dem Planwagen und geführten Wanderritten durch den Drömling ein, bei denen es dann auch noch Informationen zum Biosphärenreservats gibt.

Terminabsprachen sind dringend zu empfehlen.



Kontakt & Infos:

Galloway-Zuchtbetrieb Lauenroth-Mago
Lindenstr. 11
39359 Rätzlingen
Tel: 039057 – 2429
Mobil: 0170 – 452 32 28
www.bauernstrasse11.de



Angebote

- Besuche der Mutterkuhherde
- Planwagenfahrten
- Vom Galloway: Bio-Grillwürste, Bio Rindfleisch, Bio-Grillfleisch, Bio-Patties für Burger
- Geführte Wanderritte
- Lesungen und Vorträge

Unser Angebot:

- Bio-Fleischpaket** 10 kg Pakete
- Bio-Rinderfilet (ca. 1,5 kg)
- Bio-Roastbeef/Bio-Rumpsteak/Ribeye-Steak
- Bio-Hüftsteak (ganz ca. 1,8 kg)
- Bio-Steaks aus Ober-, Unterschale oder Semerrolle
- Bio-Rouladen (6 pro Pk., ca. 1 Kg)
- Bio-Tafelspitz (ca. 1,5 kg)
- Bio-Bürgermeisterstück (ca. 0,7 kg)
- Bio-„falsches Filet“ (ca. 0,8 kg)
- Bio-Flank Steak oder Flat Iron (ca. 0,7 kg)
- Bio-Bavette (ca. 0,7 kg)
- Bio-Rinderzwerchfell (ca. 500 g)
- Bio-Rinderbraten (zw. 1 und 2 kg)
- Bio-Rinder Gulasch (1 kg Packung)
- Bio-Rinderhackfleisch (500 g Packung)
- Bio-Beinscheiben (ca. 1 kg Packung)
- Bio-Rinderrippchen zum Grillen
- Bio-Rinderleber (ca. 500 gr. Packung)
- Bio-Suppen-/Kochfleisch
- Bio-Beefies („Storchenbeine“)* (6 pro Pk.)
- Bio-Rindersalami* (ca. 500 g)
- Bio-Rinderwiener* (6 pro Pk.)
- Bio-Rindergrillwürste* (6 pro Pack.)
- Bio-Rinderknochen

*) Aus 100 % Rindfleisch und Bio-Gewürzen.***) Zusammensetzung: 3 kg Suppenfleisch, 1 kg Beinscheiben, 2 kg Hack, 1 kg Gulasch, 1 kg Braten, 1 kg Roastbeef, 1 kg Rouladen (ca.-Angaben). Fragen Sie auch nach Zunge, Niere, Herz, Lunge, Ochsenchwanz und Bäckchen. Haben Sie Sonderwünsche, sprechen Sie uns an.

Gentleman Farmer GbR

„From Farm to Table“

Unser Ausgangspunkt war durchaus kulinarisch um nicht zu sagen gastrosophisch. Es war ein Experiment, ursprünglich nur für unsere Familie. Nach dem Grundsatz „From Farm to Table“ sollten hochwertige Nahrungsmittel für die Selbstversorgung produziert werden. Dabei werden ganz bewusst die Prinzipien der



Regionalität und Saisonalität greifen und es wird der Schwerpunkt auf alte, ursprüngliche Haustierrassen gelegt.

Unsere Grundsätze:

Artgerechte Haltung:

Unabhängig von Tierart oder Rasse, egal ob Geflügel, Schafe, Ziegen, Schweine oder Rinder; unsere Tiere sind Freilandtiere und haben ganzjährigen Auslauf.

Sie haben Platz, können ihren artgerechten Bedürfnissen nach Lebensraumnutzung folgen und sind kerngesund.

Das können Sie sehen!

Natürliche Aufzucht:

Unsere Farmtiere wachsen im Familienverband auf.

Jungtiere bleiben so lange bei den Elterntieren, wie es biologisch sinnvoll ist und dem natürlichen Verhalten der jeweiligen Art entspricht. Im Vordergrund steht das Tierwohl, keinesfalls ein optimiertes Produktionsergebnis.

Hochwertige Fütterung:

Frisches Gras in der Vegetationszeit, feinstes Wiesenheu und Futterrüben im Winter, ergänzt durch Getreide und heimische Hülsenfrüchte. So wird die Grundlage für eine einzigartige Fleischqualität gelegt, die durch



stressfreie Schlachtung und schonende Fleischreifung vollendet wird.

Vielfalt erhalten:

Wir züchten gefährdete und vom Aussterben bedrohte Haustierrassen und erhalten damit die biologische Vielfalt unter den Nutztierassen. Für Interessenten, die den Tieren entsprechende Haltungsbedingungen bieten können, haben wir auch Zuchttiere zum Verkauf.

Schwerpunkt unseres Betriebskonzeptes ist und bleibt aber die Produktion hochwertiger Lebensmittel. Wir verfolgen dabei ein gastrosophisches Konzept und halten viel von der Harmonie von Speise und Getränk und bieten deshalb für unsere Produkte auch kulinarisch abgestimmte, ausgewählte Weine an.

Doch worum geht es dem Gastrosophen? Eben genau um einen maßvollen reflektierenden Genuss. Und es geht um Qualität der Ausgangsprodukte und den schöpferischen Prozess, aus qualitativ hochwertigen Grundprodukten, exzellente Speisen zu kreieren und maßvoll zu genießen. Klasse statt Masse; statt „all you can eat“, „all you can taste“.

Der Gentleman Farmer ist bekennender Gastrosoph, kreativer Koch und maßvoller Genießer. Die nötigen hochwertigen Grundprodukte liefert Gentlemans Farm.

Unser Angebot:

Wir bieten Fleisch und Wurst von Geflügel, Schwein, Schaflämmern und Wild aus eigener Jagd an. Unsere Geflügelspezialitäten sind das französische Bressehuhn und im Freiland gehaltene Bronzeputen. Von den Hühnern bieten wir ganze Brathühner, Suppen- und Frikasseehühner sowie Brustfilets und Keulen an. Von den Puten gibt es ganze Puten für besondere Feste nur auf Vorbestellung.

Wurst und Fleisch vom Schwein stammt bei uns von Leicoma-Schweinen und Schwalbenbäuchigen Wollschweinen, die im Herbst noch eine Eichelmast im Freiland bekommen und als Eichelschweine vermarktet werden. Von den Wollschweinen gibt es auch Speck- und Schinkenvariationen.

Zu unseren Wurstspezialitäten gehören Leberwurst, Fleischrotwurst, Eisbeinsülze, Grützwurst, Jagdwurst, Bratwurst für Grill und Pfanne, Pfefferbeisser, Knacker, Mettwurst und verschiedene Salami-Varianten.

Zu unseren Fleischspezialitäten gehören Schnitzel, Koteletts, Kammscheiben, Rücken- und Nackensteaks, Rollbraten, Kammbraten und Krustenbraten.

Wurstsortimente und tiefgefrorene Fleischsortimente sind annähernd ganzjährig verfügbar. Frischfleisch auf Vorbestellung zu den Schlachtterminen.

Eine geführte Verkostung mit Zubereitungshinweisen, Grillkurse und ein Catering mit einer Auswahl unserer Produkte gehört ebenfalls zu unseren Angeboten.

Kontakt & Infos:

Gentleman Farmer GbR

Dorfstraße 28

39359 Böddensell

Telefon: 0160-7283656 oder 0151-17048248

www.gentleman-farmer.de

[instagram.com/gentleman_farmer_](https://www.instagram.com/gentleman_farmer_/)

[facebook.com/Boeddensell.Gentleman.Farmer/](https://www.facebook.com/Boeddensell.Gentleman.Farmer/)



DrömlingGin by JIN

Lasst Euch den Drömling schmecken



„Der beste Gin ist der, den wir mit Freunden trinken“

Mit unserem DrömlinGin, wollen wir Euch nicht nur den Drömling schmecken lassen, sondern Euch auch auf den Drömling aufmerksam machen – Der Drömling ist ein über 45.370 Hektar großes Biosphärenreservat in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt. Die angrenzenden Landkreise Salzwedel, Börde, Gifhorn, Wolfsburg und Helmstedt erfreuen sich an einer unangetasteten Natur mit einer vielfältigen Flora und Fauna. Seen, Flüsse, Wiesen und Wälder soweit das Auge reicht bieten seltensten oder gar vom Aussterben bedrohten Tier und Pflanzenarten einen Rückzugsort - einen Ort der Entspannung.

Lehnt euch zurück und „kommt runter“, lasst die Seele baumeln und genießt unseren DrömlinGin alleine oder mit Freunden in einer entspannten Atmosphäre... Und ganz nach dem Motto: Tu Gutes und Sprich darüber – Pro verkaufter Flasche DrömlinGin wird 1 Euro an das UNESCO-Biosphärenreservat Drömling gespendet.

Kontakt & Infos:

DrömlinGin by JIN
JIN - JAN INSPIRED NADINE
Hermann-Löns-Straße 8
38470 Parsau
info@droemlingin.de



Schwarzer Holunder: einer unserer vielseitigsten verwendbaren Wildsträucher. Geschmacklich hat er ein süß, herbes Aroma. Die Blütezeit im Drömling ist im Juni, wobei die schwarzen Beeren, bzw. Steinfrüchte im August/September erntereif sind.



Reinfarn: sieht nicht nur schön aus, kann auch viel. Früher wurde diese Pflanze häufig als Heilkraut eingesetzt. Heute beschimpfen ihn viele als Unkraut. Junge Reinfarnpflanzen sind nicht nur als Tee genießbar, sie haben einen frischen, fast minzigen Geschmack und ergänzen unseren DrömlinGin fantastisch.

Die Botanicals

...die Kräuter, Früchte, Beeren etc., die einen Gin zu unserem DrömlinGin machen.

2 Varianten des DrömlinGin Tonic by JIN

Jans Favorite (die frische Variante):

1cl DrömlinGin auf 100ml Tonic Water
Eiswürfel
1 Scheibe Zitrone
1 Zweig Minze

Nadines Favorite (die herbe Variante):
1cl DrömlinGin auf 100ml dry Tonic Water
Eiswürfel
1 Rosmarinzweig
Gurkenscheiben

Wer so gar kein Fan von Tonic Wasser ist,
kann auch sehr gut 1cl DrömlinGin auf 100
ml Sprudelwasser mit 1 EL Rohrzucker und
1 EL TK-Beerenmischung mixen.





Verwaltung Graf von der Schulenburg

Land- & Forstwirtschaft | Hotel | Gastronomie | Eventlocations

Die Bewirtschaftung von land- und forstwirtschaftlichem Grundbesitz hat in der Familie der Grafen von der Schulenburg eine lange Tradition. Heute bewirtschaftet Günther Graf von der Schulenburg rund 900 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und knapp 5.000 ha Wald in den Bundesländern Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg.



Der in Kaiserwinkel im Biosphärenreservat Drömling gelegene Forsthof ist Standort der schulenburg'schen Forstverwaltung. Die Vermarktung von Nadel- und Laubholz nimmt eine zentrale Rolle innerhalb des Forstbetriebes ein. Nach Absprache ist der Holzeinschlag auch in Selbstwerbung möglich. Die Angebotspalette ist vielfältig. Die Teilnahme an Jagdveranstaltungen und der Erwerb von Wildbret sind ebenfalls möglich; die hauseigene Marke „DrömlingsWild“ verspricht regionale Produkte bester Qualität. Auf dem Forsthof stehen das Forsthaus-Café und die Försterklausur für Veranstaltungen und Familienfeiern zur Verfügung. In der Vorweihnachtszeit können Weihnachtsbäume erworben und auf Wunsch auch selbst geschlagen werden. Jeweils am dritten und vierten Adventswochenende findet auf dem Forsthof ein kleiner Weihnachtsmarkt statt. Der Forstbetrieb wurde mit dem Wildlife Estates Label und dem Belleuropa Award ausgezeichnet.

Das Rittergut Nordsteimke bei Wolfsburg beherbergt den Sitz der Verwaltung Graf von der Schulenburg, außerdem befinden sich hier das Restaurant wild-frisch Gutsküche, das Yard Hotel und ein Reitstall. Wo früher Treckerschuppen, Heuboden und Wirtschaftsgebäude untergebracht waren, können Gäste heute in



Graf von
der Schulenburg

exklusiv restaurierten Appartements übernachten und regionale und saisonale Spezialitäten genießen. Das Rittergut Bisdorf ist Standort des landwirtschaftlichen Betriebs, der vor allem Weizen, Gerste, Raps und Zuckerrüben anbaut. Wo einst die Schafe blökten und die Pferde ihre Boxen hatten, finden heute Konzerte, Feiern und Veranstaltungen verschiedenster Art einen stilvollen Rahmen. Auf einer 20 ha großen Fläche wird ein Biodiversitätsprojekt umgesetzt.

Kontakt & Infos:

Verwaltung Graf von der Schulenburg Guleitzer Str.31
38470 Parsau-Kaiserwinkel oder Schulenburgstr. 8-10
38446 Wolfsburg
Tel: 05368 – 97 06 00 (Kaiserwinkel) oder
Tel: 05363 – 971 90 (Wolfsburg)
www.graf-schulenburg.de



Unser Angebot:

Die Verwaltung Graf von der Schulenburg hat in Kooperation mit dem Bio-sphärenreservat Drömling im Jahr 2023 die Regionalmarke „DrömlingsWild“ vorgestellt. Unter diesem Gütesiegel möchten wir mit unseren Partnern regionale, hoch-wertige und natürliche Wildprodukte anbieten. In liebevoller Handarbeit wird das erlegte Wild durch unseren Partner-betrieb Waldgourmet GmbH in Jävenitz bei Gardelegen zu hochwertigen Wildspezialitäten weiterverarbeitet. Die unter der Marke DrömlingsWild angebotenen Produkte sind regional und bestehen zu 100 % aus Wild und natürlichen Zutaten.

Neben den herbstlichen Wild-Klassikern wie Braten

und Gulasch von Reh, Wild-schwein, Rot- und Damwild, legen wir einen besonderen Fokus auf saisonale Produkte wie Mettwurst, Leberwurst und Wildschinken in den Wintermonaten oder Grillspezialitäten in der warmen Jahreszeit. Weitere Informationen über die angebotenen Produkte und saisonalen Köstlichkeiten erhalten Sie unter der Telefonnummer 05368-970600, auf der Internetseite der Verwaltung <https://graf-schulenburg.de/wildbret>. www.graf-schulenburg.de



Hansmanns Biomarkt

Zentraler Ort für regionale und ökologische Lebensmittel

Herzlich willkommen bei den Hansmanns. Wir sind ein Familienbetrieb mit eigener ökologischer Landwirtschaft, einem Bioladen mit angrenzendem Hofcafé und einem Biolebensmittellieferservice. Unser Anliegen ist die Erzeugung und Vermarktung von gesunden Lebensmitteln.

Die Hauptkriterien bei der Wahl unserer Waren in unse-

rem Laden sind in erster Linie die ökologische Erzeugung, die Regionalität, die Qualität des Produktes und das Vertrauen zu den Erzeugern. Daher finden Sie viele Produkte von Partnerbetrieben des Biosphärenreservates auf einen Blick in unserem Regionalregal oder auch in unserem Tresen.

Im Sommer und Herbst liefern wir einen Teil des Gemüseangebotes selbst aus eigenem Anbau. Unser Laden bietet eine schöne entspannte Einkaufsatmosphäre. Unseren Kunden bieten wir das gesamte Naturkostvollsortiment, unsere hofeigenen Produkte, sowie regionale Spezialitäten. Von frischem Obst und Gemüse über Fleisch, bis hin zu Milchprodukten, Backwaren und Superfoods - hier ist für jeden Geschmack und Ernährungsstil etwas dabei.

Unser Café bietet Raum für ein schönes Familienfrühstück, Feierlichkeiten, Seminare, Vorträge, Lesungen und vieles mehr.

Mit unserem Onlineshop und den Biokisten beliefern wir Kunden im Raum Helmstedt, Königslutter, Wolfsburg, Oebisfelde direkt nach Hause oder ins Büro. Auch Schulen werden von uns im Rahmen des Bundesprogramms für Schulobst beliefert.

Auf unsrem Hof finden regelmäßig

HANSMANN'S

HOF | REGIONAL | BIO

Veranstaltungen wie Erntefest, Osterbasar oder Wintermarkt statt. Dabei haben regionale Erzeuger die Möglichkeit sich einem interessierten Publikum zu präsentieren. Seit über 20 Jahren sind wir zertifizierter Demonstrationsbetrieb und bieten vielen Schulen und Kindergärten einen Einblick und Aktivitäten rund um die ökologische Landwirtschaft.



Kontakt & Infos:

Hansmanns Bioladen und Biokiste Rotdornstraße 44,
38464 Klein Twülpstedt
Tel: 05364 – 978 70 07
www.hansmann.bio
www.hansmanns-shop.de





Unser Angebot:

Im Laden

- Naturkost Vollsortiment
- Hofeigene Produkte wie Leinöl, Kartoffeln, Gemüse, Mehl, Wurst
- Regionale Produkte der Partnerbetriebe des Biosphärenreservates

Im Innenhof und auf dem Acker

- Veranstaltungen wie Frühlingsbasar oder Weihnachtsmarkt
- Info- und Erlebnisveranstaltungen für Groß und Klein rund um ökologische Landwirtschaft

In der Biokiste

- Im Onlineshop erhältlich
- Belieferung von Schulen und Kindergärten im Rahmen des Schulobstprogramms

HANSMANN'S
HOF | REGIONAL | BIO



GRÜNES BAND
IM LANDKREIS HELMSTEDT

Hermsmeyers Hof

Traditioneller altmärkischer Landwirtschaftsbetrieb

Wir vom Hermsmeyers Hof begrüßen Sie recht herzlich und möchten uns gerne bei Ihnen vorstellen. Wir, das sind Dr. Jürgen Meyer-Roschau und die Söhne Willem, Fritz und Carl. Unsere Leidenschaft ist die ökologische Landwirtschaft.

Der Name Hermsmeyer steht für einen traditionellen altmärkischen Landwirtschaftsbetrieb, welcher über

viele Generationen hinweg in Familienhand geführt wurde und wird. 1952 im Rahmen der „Aktion Ungeziefer“ enteignet, wurde bereits ab Sommer 1990 der Betrieb neu eingerichtet und fortgeführt.

Wir sind ein Bioland und EU-Bio zertifizierter Grünland- und Mutterkuhbetrieb und halten im Biosphärenreservat Drömling und im „Grünem Band“ Angus- und Gallowayrinder und deren Kreuzungen sowie eine kleine Gruppe Auerochsen - alle ganz natürlich im Herdenverband.

Unsere Tiere leben das ganze Jahr zusammen mit ihren Kälbern ausschließlich auf unseren saftigen Weiden im ‚Land der tausend Gräben‘. Viel Platz und die naturbelassene Schönheit des Drömling bieten unseren Rindern eine arttypische Lebensgrundlage. Unsere Arbeit zeichnet sich durch die naturnahe, extensive Haltung und den schonenden Umgang mit den Tieren aus. Priorität hat für uns das Tierwohl, verbunden mit einem ressourcenorientierten und nachhaltigen Zukunftsverständnis.

Zusammen mit unseren engagierten und erfahrenen Mitarbeitenden möchten wir Sie von der Qualität unserer Arbeit überzeugen. Als Familienbetrieb vermarkten wir mit der Hermsmeyers Metzgerei unsere Tiere direkt. Regionalität, kurze Wege und der direkte Kontakt zu

Ihnen sind unsere persönlichen Ansprüche. Treu nach dem Motto „alles aus einer Hand“ steuern wir alle Abläufe von der Geburt der Kälber bis zur Veredelung des Fleisches. So können wir uns Ihnen mit gutem Gewissen vorstellen.

Weiterhin bieten wir Produkte aus der Grünlandwirtschaft und dem Ackerbau an.



Kontakt & Infos:

Hermsmeyers Hof
Bauernstraße 6
38486 Klötze OT Jahrstedt
Tel: 039008 - 608
Tel: 0171 - 761 29 94
info@hermsmeyers.de



Unser Angebot:

- ökologische Tierhaltung und Produkte in BIO-Qualität (EU und Bioland zertifiziert)
- ganzjährige extensive Weidehaltung im Biosphärenreservat
- Mutterkuhhaltung im Herdenverband
- Galloway- und Angusrinder - DIE weltbekannten Rassen für zarte Steaks mit Geschmack & Aroma
- erstklassiges regionales Bio-Rindfleisch ohne Kraftfutter, Antibiotika und Gentechnik
- ein engagiertes und erfahrenes Team



Hof am Drömling

Mutterkuhhaltung und Hofladen

Im Jahr 1982 starteten Sabine und Ulrich Hildebrandt mit ein paar wenigen Rindern in die Landwirtschaft, bereits damals schon auf den Flächen im Drömling. So konnte der Betrieb in all den Jahren immer weiter wachsen. Sina Hildebrandt ist 2012 in den elterlichen Betrieb als Angestellte Landwirtin mit Herzblut eingestiegen und konnte 2019 den „Hof am Drömling“ in Wendschott gründen. Nur ein Jahr später startete Sina in die Direktvermarktung mit einem Hofladen, den Sie in den Wintermonaten öffnet. Seit 2021 gibt es am „Hof am Drömling“ auch einen Verkaufsautomaten mit eigenen Fleisch- und Wurstprodukten, der sehr gut angenommen wird. Derzeit verfügt der Betrieb über ca. 50 Mutterkühe auf insgesamt 100 ha. Geplant ist eine Umstellung auf Bio-logischen Anbau und Aufzucht im Jahre 2023. Sina freut sich den elterlichen Betrieb zu übernehmen und ist stolze Partnerin des Biosphärenreservats.



Kontakt & Infos:

Hof am Drömling
Fam. Hildebrandt
Alte Schulstraße
38448 Wolfsburg
OT Wendschott
Tel: 01590 – 306 51 15





Unser Angebot

- kleiner Hofladen, der im Winter öffnet
- 24h Verkaufsautomaten mit eigenen Fleisch- und Wurstprodukten

Unsere Produkte:

IM AUTOMATEN bieten wir 24h / 7 Tage die Woche an:

- Rindfleischprodukte
- Honig
- Eier
- Milch
- Schweineprodukte
- Baumkuchen
- Suppen

Fleischpakete

- Frischfleisch 5 kg, 10 kg oder mehr.

Einzelware z. B.

- Braten
- Steaks
- Burger
- Rouladen

Nach Terminabsprache oder, falls vorhanden, tiefgefroren.

Hof an der Eiche

Wir leben was wir lieben!



Unser Hof ist seit 1991 ein bäuerlicher Familienbetrieb, der von Jochen und Jutta Dettmer bewirtschaftet wird und seit Mai 2017 einen Ab-Hof-Verkauf mit Spezialitäten aus besonders tiergerechter Haltung anbietet. Im Juni 2023 haben wir den Kulinarischen Stern der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt für unsere Schmorwurst vom Jungschaf erhalten und im Mai 2024 für die geräucherte Rotwurst vom Duroc-Schwein.

Unsere Tierhaltung wird nach den Richtlinien des NEULAND-Vereins für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung betrieben. (www.neuland-fleisch.de) Vorgeschrieben sind Stroheinstreu, Auslauf bzw. Weidehaltung und mehr Platz im Stall. Das Futter stammt teilweise vom eigenem Hof und wird aus der Region zugekauft. Gentechnisch veränderte Futterpflanzen werden nicht eingesetzt. Eine unabhängige Kontrollstelle kontrolliert regelmäßig die Einhaltung der Richtlinien!

Die Ferkel, die wir ausmästen, bekommen wir von anderen NEULAND-Betrieben. Wir verwenden reinerbige Duroc-Schweine, die sich durch eine besondere Fleischqualität auszeichnen.

Unsere Legehennen sind sogenannte Zweinutzungshühner, das heißt, die männlichen Eintagsküken

werden mit aufgezogen. Die Masthähnchen wachsen langsam, haben aber mehr Fleisch wie Bruderhähne von den Legelinien. Diese Zweinutzungshähne und Suppenhühner gibt es darum nur saisonal zu kaufen. Daneben bieten wir auch saisonal Masthähnchen von langsam wachsenden Linien an.

Wir sind auch Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Drömling und nutzen die Regionalmarke für Schweine und Masthähnchen. Damit wollen wir die Idee des partnerschaftlichen Umgang zwischen Mensch und Natur unterstützen.

Saisonal bieten wir Pekingenten, Gänse und Fleisch von Schafen an. Unsere Tiere werden regional schonend geschlachtet und verarbeitet. In unserem Hofladen können Sie Teilstücke – frisch oder eingefroren – und Wurstwaren erhalten, die ausschließlich von unseren Tieren stammen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen Lieferservice.





Unser Angebot

Spezialitäten aus besonders tiergerechter Haltung sind unsere Hauptprodukte.

Unsere Produkte:

- Fleisch und Wurst von Schweinen und Lämmern
- Hähnchen, ganz und Teilstücke
- Suppenhühner
- Pekingenten, ganz und Teilstücke
- Gänse
- Eier

Öffnungszeiten Hofladen:

Jeden 2. und 4. Samstag im Monat von 9 – 12 Uhr,
sowie nach telefonischer Absprache.

Kontakt & Infos:

HOF AN DER EICHE, Jutta und Jochen Dettmer
An der Eiche 6, 39356 Belsdorf
Tel: 039055-791 und 0176/20975755
FAX: 039055-99431
hofandereiche@gmail.com
www.hof-an-der-eiche-belsdorf.de
Instagram: hofandereiche



Tataki vom Duroc für 5 Personen

Einkaufsliste: 1kg Secreto oder Pluma, 1 Brokkoli, 2 Pak Choi, Misopaste, Champignons, helle Sojasauce, Nussöl, Ei, Zitrone, Ingwer, Knoblauch, ein Bund Schnittlauch, ein Bund Koriander (alternative Petersilie), Ahornsirup, Cashewkerne, Olivenöl, Nussöl (Erdnuss), Fischsauce

Marinade für das Fleisch

1 EL Misopaste, 2 EL helle Sojasauce 1 EL Nussöl

Alles vermischen und das Fleisch damit marinieren ((mindestens 6 Stunden)

Das marinierte Fleisch in einer heißen Grillpfanne ca. 4 Minuten von jeder Seite scharf anbraten, danach für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen.

Misocreame

1 Ei, 1TL Misopaste, 1EL Ahornsirup und einen Spritzer Zitrone
Mit dem Stabmixer aufschlagen.

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen, den Pak Choi vierteln



Den Koriander (Petersilie) waschen und klein schneiden
Ingwer und Knoblauch fein schneiden
Chashewkerne hacken.

Brokkoli und Pak Choi im Wok scharf anbraten, danach Knoblauch, Ingwer und die Chashewkerne dazugeben. Mit der Hühnerbrühe ablöschen Koriander drüber streuen und warm halten.

Champignons vierteln und einige fein hobeln (Deko)

Champignons in einer Pfanne anbraten mit einer Mischung aus 1 TL Fischsauce und 3 EL Sojasauce ablöschen



Hof Behn

Eine Familie, ein Unternehmen.

Hof Behn ist mehr als nur Ackerbau. Unser Betrieb hat viele Facetten. In der Landwirtschaft bauen über 15 verschiedene Kulturpflanzen an, davon verarbeiten wir



viele selber. Außerdem gehört auch der Weinhandel und die Imkerei zum Unternehmen.

Landwirtschaft

Unser Ackerbau ist das Fundament des Betriebs. Das Arbeiten in und mit der Natur wurde über Generationen weitergegeben. So kommen die modernsten Anbaustrategien und Pflanzenschutzmittel in den Einsatz. Wir wirtschaften bewusst konventionell. Was aber nicht bedeutet, dass im Übermaß mit Pflanzenschutz und synthetischen Düngern gearbeitet wird. Ziel ist es einen integrierten Pflanzenschutz zu betreiben. Außerdem werden Fruchtfolgeeffekte genutzt um eine nachhaltige Grundlage für Kulturen zu haben.

An erster Stelle steht die Produktion eines qualitativ hochwertigen Lebensmittels. Die Ölfrüchte unseres Ackers werden direkt im Betrieb verarbeitet. Daher garantieren wir die volle Transparenz und höchste Lebensmittelsicherheit. Durch die kurzen Lieferwege werden Ressourcen geschont.

Die Ölfrüchte tragen zur Diversifizierung der Landschaft bei. Sie sorgen dafür, dass von Ende April bis Anfang September blühende Kulturen auf dem Acker stehen.



Außerdem können wir mit dem Anbau Pflanzenschutzmittel einsparen. Durch einen kontinuierlichen Wechsel zwischen Getreide und Blattfrucht, sowie den Zwischenfruchtanbau wird der Boden nachhaltig verbessert.

Wein

Seit 2014 werden auf dem Hof Behn Weine und Olivenöl aus Portugal angeboten. Nach einem Praktikum dort hat Wilhelm begonnen die Produkte nach Deutschland zu importieren. Besonders exklusiv sind die Weine durch ihre autochthonen Rebsorten. Das Sortiment ist sehr vielfältig und reicht von Vinho Verde über komplexe Rotweine bis hin zum Portwein.

Imkerei

Die Bienen sind spannende Bewohner unseres Hofes. Als enorm wichtiger Bestandteil unseres Ökosystems ist die Biene nicht nur Honigproduzent, sondern auch wertvoll für die Bestäubung unserer Kulturpflanzen. Dadurch, dass Henrik auch weite Strecken mit den Bienen wandert, hat er einige sortenreine Honige im Portfolio. In der Kombination mit unserem Ackerbau und der Imkerei ergänzen sich beide sehr positiv.



Unser Angebot

- Öl: Leindotteröl, Leinöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Bratöl, Hanföl, Mohnöl, Senföl
- Mehl: Weizenmehle, Roggenmehle, Dinkelmehle
- Senf: Der Süße, Der Knusprige, Der Portugiese, Der Fruchtige, Der Senf
- Honig: Rapshonig, Konfetti, Sommertracht, Blütenhonig, Waldhonig, Heidehonig, Blütenpollen, einige saisonale Besonderheiten
- Honigbier
- Leinsamen, Senfkörner, Mohn und geschälte Sonnenblumenkerne
- Wein und vieles mehr aus Portugal



Kontakt & Infos:

Hof Behn
Volkmarsdorfer Straße 12
38464 Rümmer

info@hofbehn.de
Instagram: hofbehn
Facebook: hofbehn
Tiktok: hofbehn

Hof Behns Mohnstriezel

Hefeteig:

- 250 g Weizenmehl (Type 550)
- 1/2 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 70 ml Rapsöl
- 125 ml Milch
- Prise Salz

Füllung:

- 50 g Marzipanrohmasse
- 250 ml Milch
- 1 EL Stärke
- 1 Ei
- 50 g Zucker

Die Hefe mit etwas Zucker in lauwarmer Milch auflösen und mit dem Mehl mischen. Öl, Salz und den restlichen Zucker hinzugeben. Zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit die Streusel vorbereiten. Dafür das Mark aus der Vanilleschote kratzen und die Schale der Zitrone abreiben. Gemeinsam mit Butter, Zucker, Mehl und Mohnöl verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Mandelblättchen einkneten. Bis zur Verwendung im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Füllung etwas von der Milch abnehmen und mit der Speisestärke sowie dem Ei verquirlen. Das Marzipan kleinschneiden. Die restliche Milch aufkochen und das Marzipan und den Zucker darin lösen. Vom Herd nehmen und zunächst den Mohn, dann die Stärkemischung hinzugeben. Unter stetigem Rühren aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

- 100 g Blaumohn

Streusel:

- Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelter Zitrone
- 40 g weiche Butter
- 2 TL Mohnöl
- 40 g Zucker
- 100 g Weizenmehl (Type 550)
- 25 g Mandelblättchen
- Prise Salz

Glasur:

- 125 g Quitten- oder Aprikosengelee
- 50 g Puderzucker
- Einen Spritzer Zitronensaft

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Hefeteig auf einer bemehlten Fläche auf Backblechgröße ausrollen. Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei nicht bis ganz zum Rand arbeiten. Die beiden längeren Seiten zur Mitte hin einrollen, den Mohnstriezel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und erneut 5-10 Minuten gehen lassen. Mit etwas Wasser bepinseln, Streusel auf dem Striezel verteilen und leicht andrücken.

Für 45-50 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Ende der Backzeit das Gelee in einem Gefäß kurz in der Mikrowelle erhitzen und damit den Striezel bepinseln.

Für die Glasur den Puderzucker mit ein wenig Zitronensaft zu einer dicken Masse glatt rühren und auf dem Striezel verteilen.





Hof Drüsedau

...wissen, wo's herkommt

Wer sind wir?

Wir sind Familie Drüsedau: Claudia und Heiko mit den Kindern Christian und Frauke mit Janik und klein Lina. Was machen wir?

Wir bewirtschaften seit 1996 im beschaulichen Örtchen Seggerde den bis dahin kleinbäuerlich geführten Familienbetrieb im Haupterwerb. Unser Betrieb ist breit aufgestellt: wir betreiben Ackerbau, bewirtschaf-

ten Grünland und halten Mutterkühe, Schweine und Geflügel. Unser Familienbetrieb wurde von NEULAND zertifiziert. Ein fester Kundenstamm lässt sich bereits die tierischen Produkte unseres Hofes schmecken.

Unsere PhilosoVieh

Artgerecht und umweltschonend – so sollte Landwirtschaft betrieben werden. Die Futtermittel werden, natürlich frei von Gentechnik, selbst produziert bzw. regional und ausgewählt dazugekauft, der Mist der Tiere kommt dem Acker und Grünland zugute. Auf Glyphosat wird ganz verzichtet. Der respektvolle Umgang mit den Tieren und das Tierwohl steht für uns besonders im Vordergrund. Die Rinder leben die meiste Zeit des Jahres auf der Weide, haben im Winter in den Ställen viel Stroh, Licht und Luft. Die Fütterung im Winter



erfolgt mit Heu, Grassilage und Getreideschrot. Die Schweine leben im Freien auf Stroh und haben jederzeit Zugang zu einem Wetterschutz. Die Hähnchen wohnen auf der Wiese in einem Mobilstall und laufen in unmittelbarer Nachbarschaft mit dem Weihnachtsgeflügel auf dem Weideland. Was bieten wir an? Die Hähnchen bekommen Sie küchenfertig und vakuumiert als Ganzes oder in Teilstücken - in der Grillsaison sogar mariniert. Weiterhin bieten wir Geflügelwurst in Gläsern (Mortadella, Jagdwurst und Sauerfleisch) an. Die Masthähnchen gehören zu einer extensiven Rasse, die langsam wächst und dadurch sehr schmackhaftes Fleisch entwickelt. Die Eintagsküken beziehen wir aus einer Bio-Brüterei. Die Tiere sind erst nach 12 Wochen schlachtreif, die Schlachtung und Verarbeitung findet in einem renommierten Demeter-Betrieb statt. Die Tiere haben ausgeschlachtet ein Gewicht von 2,5 bis 4 kg. Wundern Sie sich nicht, dass die Geflügelwurst so hell ist – Hähnchenfleisch ist von Natur aus weiß. Da keine Nitritpökelsalze und andere künstliche Zusätze verwendet werden, bleibt diese Farbe im Endprodukt erhalten. Das Weihnachtsgeflügel (küchenfertig vakuumierte Gänse und Flugerpel) bekommt ebenfalls genug Zeit zum Wachsen und genügend Weidefläche. Sie be-



kommen das geschlachtete Geflügel Ende November / Anfang Dezember mit einem Gewicht von 3 bis 5 kg. Im weiteren Sortiment bieten wir Rindfleisch in vielen Variationen an. Auch diese Produkte sind im Verkauf küchenfertig und vakuumiert.

Unser Angebot:

Unsere 40 Mutterkühe gehören der Rasse Fleckvieh-Simmental an. Die Kühe stammen aus einer fleischbetonten Zucht. Gleichzeitig zeichnet sich diese Rasse auch durch eine gute Milchleistung aus, so dass die Kälber ein drei-viertel Jahr bei ihren Müttern bleiben können. Als Vatterasse setzen wir Limousin-Bullen ein. Ab 2023 wird ebenfalls ein Bulle der Rasse Angus zum Einsatz kommen. Die Kreuzungstiere werden bis zu 2 Jahre alt und haben ein schmackhaftes, kurz-faseriges Fleisch, welches wir nach der Schlachtung 10 bis 14 Tage am Stück reifen lassen. Leckere Salami und Grillwürstchen, bestehend aus Rind- und Schweinefleisch, gehören ebenfalls zu unserem Sortiment. Die Würstchen lassen sich in der kalten Jahreszeit auch wunderbar in der Pfanne zubereiten. Zweimal im Jahr (Mai und Dezember) finden bei uns Hofverkaufstage statt. Die Termine können Sie bei uns erfragen. Größere Partien können wir zwischen-durch ebenfalls anbieten. Da wir keine Massenware produzieren, benötigen wir verständlicherweise etwas Vorlaufzeit. Diese sieht wie folgt aus:



- Hähnchen (bis 200 Stück): ganzjährig mit einer Vorlaufzeit von ca. 4 Monaten
- Weihnachtsgeflügel (bis 200 Stück) Vorbestellungen bis 15. Mai für Dezember des Jahres
- Rindfleisch und daraus gefertigte Grillprodukte: ganzjährig mit einer Vorlaufzeit von 3 Monaten
- Präsente und in Zusammenarbeit mit dem Biosphärenreservat entwickelte Produktkiste „Gruß aus dem Drömling“ mit Produkten der Partnerbetriebe: nach Absprache, bei größeren Mengen bitte rechtzeitig anfragen

Kontakt & Infos:

Hof Drüsedau
Dorfstr. 15
39356 Seggerde
Tel: 0172 – 390 36 45 (Heiko Drüsedau)
hof-druesedau@web.de

facebook.com/hofdruesedau
instagram.com/hofdruesedau

Rezept Hähnchen und Gemüse vom Blech



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg kleine Kartoffeln mit Schale
- 1 kg Paprika
- ca. 750 g Hähnchenbrust
- Rapsöl
- Gemüsebrühe
- Salz und Kräuter der Provence

Ein Blech mit Backpapier auslegen, etwas Öl und Salz darauf verteilen. Hähnchenbrust, Kartoffeln und Paprika waschen, Kartoffeln halbieren und mit der Unterseite auf dem Blech verteilen. Paprika und Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden, ebenfalls auf dem Blech verteilen, alles mit Kräutern der Provence nach Belieben bestreuen. Soviel Gemüsebrühe angießen, dass der Boden des Blechs gut bedeckt ist. Bei 180°C im Ofen ca. eine halbe Stunde garen. ■

Hof Drüsedau wünscht einen guten Appetit!



Hof Tandler

Kichererbsen und mehr im Drömling



Jeseritz liegt am Rande des Drömlings. Sandige Böden und anmoorige Wiesen wechseln sich ab. Der Hof Tandler wurde von Henrik Tandler 2021 gegründet. Schnell stand die Idee im Raum nicht nur die in der Region herkömmlichen Feldfrüchte wie Mais, Roggen und Weizen anzubauen, sondern auch neue Wege zu gehen. Bereits im ersten Jahr wurde die Kichererbse in die Fruchtfolge aufgenommen. Hierdurch konnten wir unsere Vielfalt erweitern und ganz neue Perspektiven entdecken. Die Kichererbse kommt sehr gut mit den hiesigen Wetter- und Bodenbedingungen klar. Was zunächst als kleiner Versuch begann, entpuppt sich seitdem als erfolgreiches Nischenprodukt. Neben der getrockneten Kichererbse bieten wir auch Kichererbsenmehl sowie unsere beliebte Falafelmischung an. Diese eignet sich zum unkomplizierten und schnellen Zubereiten von Falafeln und Burgern.



Kontakt & Infos:

Landwirtschaftsbetrieb
Henrik Tandler
Jeseritzer Dorfstraße 8
39638 Gardelegen
0160/8805620
@hof_tandler



Rezept Kichererbsen-Pfannkuchen

Zutaten für 1 Portion

- 3 EL Kichererbsenmehl
- 3 Eier (regional)
- 1 Pr. Salz
- 2 EL Zucker
- 30 ml Milch
- Butter für die Pfanne

Zubereitung:

Für diesen einfachen Pfannkuchen zunächst die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen und verquirlen.

Anschließend das Kichererbsenmehl, Salz, Zucker und die Milch dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Die Rührschüssel abdecken und für rund 10 Minuten quellen lassen. Danach die beschichtete Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Butter hineingeben und schmelzen

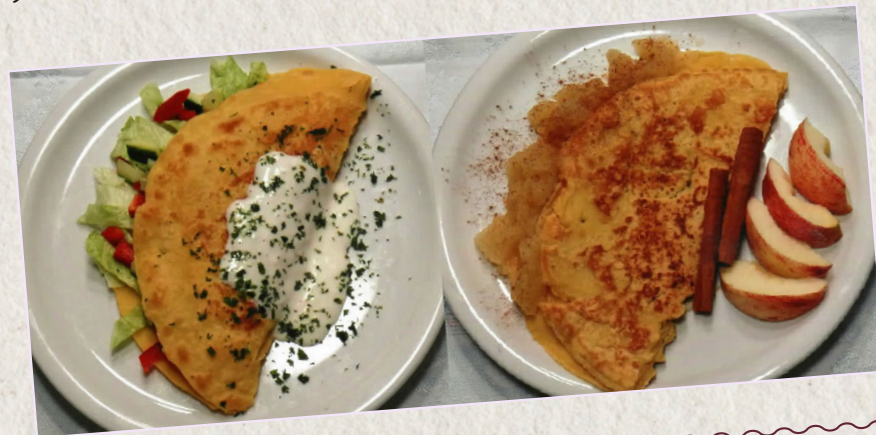
lassen.

Nun den Teig in die Pfanne gießen, gleichmäßig verlaufen lassen und auf jeder Seite etwa 4-5 Minuten backen, bis sich auf der Oberflächen Bläschen zeigen.

Den fertigen Pfannkuchen nach Belieben mit Süßem oder Herzhaftem genießen.



Das Kichererbsenmehl sowie weitere Kichererbsenprodukte gibts bei Hof Tandler!





LB Jahrstedt GmbH

Bio zertifizierter Partnerbetrieb mit HB Fleckviehzucht

Die Mutterkühe sind seit Beginn der neunziger Jahre fester Bestandteil unseres Betriebes. Kurz nach der Wende verringerte sich die Milchquote der Agrargenossenschaft. Um die Milchquote nicht über- zu- erfüllen, wurden einige der Schwarzbunten mit Fleckvieh angepaart.

Über Verdrängungskreuzung entstand so im Laufe der Jahre eine fast reinrassige Fleckviehpopulation. Mittlerweile sind einige Tiere im Herdbuch eingetragen. Heute haben wir insgesamt etwa 200 Tiere plus deren Nach-

zucht. Im Bestand sind auch sechs Zuchtbullen. Vor drei Jahren (2012) stand dann die Entscheidung fest, mit den Mutterkühen die Drömlingsflächen zu bewirtschaften. Es handelt sich dabei um 320 ha Grünland, diese werden nach NATURA 2000 (Naturschutzauflagen) bewirtschaftet. Von Mai bis Dezember sind die Tiere draußen. Im Naturpark Drömling haben sie weite Weideflächen in nahezu unberührter Natur. Als Winterquartier wurde ein ehemaliger Schafstall zum Mutterkuhstall umgebaut.

In der Zeit von Dezember bis Ende April sind die Muttertiere in diesem Stall untergebracht. In dieser Zeit bringen die meisten Kühe hier ihre Kälber zur Welt. Die männlichen Kälber werden dann Ende Herbst im Alter von einem halben bis dreiviertel Jahr an einen Viehhändler verkauft.

Die LB Jahrstedt GmbH bewirtschaftet ca. 600 ha Grünland vorrangig im Bio-sphärenreservat Drömling.



Kontakt & Infos:

LB Jahrstedt GmbH
Braunschweiger Str. 14
38486 Klötze



Unsere Rasse:

Simmentaler FF

150 Mutterkühe der Rasse Simmentaler FF mit Nachzucht beweiden Natura 2000 und Naturschutz Flächen. Die Bewirtschaftung des Betriebes nach den Grundregeln des ökologischen Landbaus gemäß EG-VO begann am 07.07.2020 und ist zur Zertifizierung bei der Grünstempel-Ökoprüfstelle e.V. angemeldet.



Molkerei Bauer Freigeist

Das weiße Gold heißt bei uns „Milch“



Unser wichtigster Rohstoff ist die Milch, denn ihre Qualität entscheidet über das Ergebnis der Käserei. Dabei wird die Qualität durch verschiedene Faktoren beeinflusst, wie durch die Tierhaltung auf der Weide oder im Stall, die Kuhnahrung (Silage, Heu oder frisches Weidegras) sowie die Behandlung der Milch.

Unsere Kühe, Rinder und Jungrinder grasen im Natur-

schutzgebiet. Die Fläche der Mähweide beträgt 150 Hektar und den Herden stehen weitere 140 Hektar Klee gras zur Verfügung. Die Rinder sind in kleinen Herden zwischen 20 und 30 Tieren aufgeteilt. Jede der Weiden verfügt über ausreichend Schattenplätze und Rückzugs- und Abkühlungsmöglichkeiten, wie Hecken, Bäume, Buschwerk, Bachläufe oder Teiche. Unsere Milch verarbeiten wir roh und frisch und stellen unseren Käse ausschließlich aus thermisierter Milch her. Wir achten darauf, dass die Milch keinen mechanischen Beanspruchungen (pumpen, homogenisieren, bakteriofugieren etc.) ausgesetzt ist und verzichten auf andere Sterilisierungsmethoden, um die komplexe mikrobielle Vielfalt der Milch zu erhalten.

In der handwerklichen Erzeugung verwenden wir echtes Kälbermagenlab und orientieren wir uns an traditionellen Rezepten mit wenig Zusatzstoffen. Unser Ziel ist es, jede Zutat wegzulassen, die nicht essentiell für den Geschmack ist. Die Haltbarkeit der Produkte wird nicht künstlich verlängert.

Die Kunst der Käserei ist es, das komplexe Zusammenspiel von Mikroorganismen so zu beeinflussen, dass ein schmackhaftes, besonderes Produkt dabei herauskommt.

Dabei spielen die Faktoren Zeit, Temperatur, Pressdruck

und -dauer sowie die Zugabe von Käsekulturen und Lab während der Verkäsung eine Rolle. Das Salzbad verändert den Käse zu einem haltbaren Lebensmittel. In der variablen Reifephase wird durch die Käsepflege und das Klima im Reiferaum das Aroma des Käses abschließend ausgefeilt.

Wir sind biozertifiziert, weil wir eine öko-logische Landwirtschaft und Ernährung gutheißen.



Kontakt & Infos:

Bauer Freigeist GmbH

Alte Dorfstraße 29

39638 Gardelegen OT Wiepke molkerei@bauerfreigeist.de
www.bauerfreigeist.de

Unser Angebot:

traditionelle Verarbeitung -| teilweise handgeschöpft -
verschiedene Größen und Verpackungen

Schnittkäse

- „Freigeist trifft Schaf“ - Schafskäse nach Gouda-Art komplett verzehrfähige Naturrinde
- Wiepkes Räucherkäse - BIO-Käse komplett verzehrfähige Naturrinde ohne Kräuter und Gewürze.
- Hausmarke Bärlauch - handgemachter BIO-Käse mit Bärlauch Tilly's Block. BIO-Käse Verarbeitung nach Art des Tilsiters ohne Kräuter und Gewürze
- Hausmarke Bochshornklee - handgem. BIO-Käse mit Bockshornklee
- Hausmarke Chili - handgemachter BIO-Käse mit Chili
- Hausmarke Knoblauch handgemachter BIO-Käse mit Knoblauch
- Hausmarke Kümmel - verschiedene Größen und Verpackungen handgemachter BIO-Käse mit Kümmel
- Hausmarke Pesto Rosso - handgem. BIO-Käse mit Pesto-Gewürz
- Hausmarke Pfeffer - handgemachter BIO-Käse mit Pfeffer
- Hausmarke Schwarzkümmel handgem. BIO-Käse mit Schwarzkümmel
- Hausmarke Walnuss - handgemachter BIO-Käse + Walnüssen
- Wiepker Wiesenkäse - BIO-Käse ohne Kräuter und Gewürze



Pasta Filata Käse & Frischkäse

- Küchenkäse Indian Spring - BIO-Weichkäse, Bratecke Indian Spring mit indischen Gewürzen verfeinert bringt er einen Hauch von Orient in eure Küche
- Syrischer Halloumi - einzeln verpackt Cremiger BIO-Pasta Filata Käse mit Schwarzkümmel würzig im Geschmack
- Küchenkäse - BIO-Weichkäse

Weichkäse

- Brie mit Bärlauch - Cremiger BIO-Weichkäse mit Bärlauch
- „Wiepkes“ Camembert - Cremiger BIO-Weichkäse
- Brie Natur - Cremiger BIO-Weichkäse wie Camembert und Romadur
- Brie mit Walnuss - Cremiger BIO-Weichkäse mit Walnüssen
- Brie mit Pfeffer - Cremiger BIO-Weichkäse mit Pfeffer

Honig

- Harzer Honig Frühjahrsblüte 250g BIO Harzer Honig
- Frühjahrsblüte - mit gehackten Walnüssen
- Propolis - Propolistinktur 20ml Tropfflasche!, Propolis gelöst in Bio-Alkohol
- Harzer Honig Sommerblüte
- 250g und 500g

Pilzprodukte

- Pilz Pulver - Feine Edelpilz Mischung
- Getrocknete Pilze - Edelpilzmischung
- Edelpilzöl „Rosenseitling“ - aus Bio-Sonnenblumenöl-Kernöl und getrockneten Bio Rosenseitlingen



Schaf- & Geflügelhof Sue

Familienbetrieb in der 1. Generation



Wir sind Jana und Christoph und leben mit unseren drei tollen Kindern auf unseren Hof, den wir in der ersten Generation bewirtschaften. Angefangen haben wir 2014 mit den ersten Schafen, 2021 kamen Geflügel und Schweine hinzu. Der Schritt in die Direktvermarktung bereitet uns viel Freude.

Unsere Tiere:

Auf dem Hof leben 120 Mutterschafe (Suffolk und Schwarzkopf), 200 Legehennen, 8 Sauen und 1 Eber, Kaninchen, Hunde, Esel, eine Katze und saisonal Gänse und Enten.

Unsere Schweine leben auf Stroh mit Auslauf. Die Schafe grasen im Drömling auf den Wiesen und unsere Legehennen leben im mobilen Hühnerstall. Dies macht sich besonders im Geschmack bemerkbar.

Aufzucht:

Unsere Tiere lammen und ferkeln bei uns auf der Wiese oder im Stall. Sie bleiben einige Wochen bei ihrer Mutter, länger als in der konventionellen Tierhaltung. Zudem bieten wir unseren Tieren viel Platz, einen Auslauf, frische Luft, Tageslicht und einen würdigen Umgang.

Vermarktung:

Die Fleischerei Dröge in Grasleben ist unser Fleischer des Vertrauens. Er stellt unsere Produkte her. Die Tiere haben nur einen kurzen Anfahrtsweg, was wiederum weniger Stress für sie bedeutet. Unsere

Vermarktung erfolgt an Hofverkaufstagen oder am Automaten im SB-Laden.

Wir eröffnen bald einen Bauernhof-Campingplatz – gerne weitersagen! Auf Anfrage richten wir auch Kindergeburtstage aus. Melden Sie sich gern.



Kontakt & Infos:

Schaf- & Geflügelhof Sue Christoph Sue
Dorfstr. 2, 39359 Eickendorf Tel: 0172 – 182 55 66
info@hof-sue.de
www.hof-sue.de

Unser Angebot:

Rund-um-die-Uhr-Verkauf in unserem SB-Laden

Alle zwei Wochen freitags und samstags öffnet unser Hofladen die Türen. Dort können Sie aus unserem gesamten Sortiment wählen. An den anderen Tagen kann in unserer SB-Hütte jederzeit ein-gekauft werden – bedienen Sie sich gern selbst oder klingeln Sie, wenn Sie einen Wunsch haben – wir helfen gern.

Öffnungszeiten Hofladen:

Aktuelle Termine der Öffnungszeiten auf unserer Website: www.hof-sue.de

Öffnungszeiten SB-Hütte:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Schwein

- im Darm:
Teewurst, Bratwurst, Leberwurst, Rotwurst
- Dosen á 300g:
Leberwurst, Rotwurst, Mettwurst, Mortadella, Mortadella mit Paprika, Bierschinken, Jagdwurst, Leberkäse, Kopfsülze, Sauerfleisch, Eisbein mit Mett
- Außerdem:
Schnitzel, Kassler, Bratenschstück, Bockwurst, Wiener, Wiener mit Käse, Kotelett, Knacker, Grillwurst & -fleisch, Currywurst, Filet

Schaf

Lammsalami im Darm, Lammkeule
& -Rücken oder Kotelett

Geflügel

Frische Eier, Suppenhuhn & Masthahn, Ente & Gans
(saisonal erhältlich)

Weiteres

Honig, frisch gepresster Apfelsaft von der eigenen
Obstbauplantage

hof-sue.de



Soljanka mit regionalen Produkten



- Grillwurst
- Grillwurst mit Käse
- Leberkäse
- Steak
- Zwiebeln
- Tomatenmark
- passierte Tomaten
- Letscho
- Gewürzgurken

Grillwurst, Grillwurst mit Käse, Leberkäse und Steak grillen, Zwiebeln klein schneiden, in Tomatenmark, passierten Tomaten und Letscho kochen. Gewürzgurken hinzugeben.

Kochzeit ca. 1,5 Stunden.



Schaubäckerei Denni Nitzschke

Handwerksbäckerei mit Schauscheibe zur Backstube

Im September 2020 wurde ich der erste Partnerbetrieb des Biosphärenreservates Drömling (BRD). Seitdem ist viel passiert, beispielsweise gemeinsame Projekte und Veranstaltungen.

Die Zusammenarbeit mit dem BRD und den vielen Partnerbetrieben ist spannend und unkompliziert, wir konnten uns vernetzen und es sind wertvolle Koopera-

tionen entstanden.

Ein gemeinsames Projekt ist der „grüne Parkplatz“ hinter unserem Geschäft in Calvörde, der zusammen mit dem BRD, der Kita und Schule sowie der evangelischen Stiftung Neinstedt geschaffen wurde. Hierbei handelt es sich um einen ungenutzten Parkplatz, der nun als neuer, zentraler Treffpunkt dient. Unter anderem laden Gartenelemente, Hochbeete, Gabionen, Beerenbüsche, Obstbäume, eine Kräuterspirale und ein Gemüsebeet zum Verweilen ein. Die Fläche ist frei zugänglich. Unser Ziel ist es, dort gemeinsame Projekte durchzuführen, wie Marmelade aus dem Obst des Parkplatzes zu kochen und diese für gute Zwecke zu verkaufen. Gern dürfen von hier auch Fahrradtouren in den Drömling starten und enden. Ein weiteres gemeinsames Projekt ist die Entwicklung des „Drömlingsburgers“, denn es liegt mir am Herzen, mit regionalen Produkten zu arbeiten. Aus unseren zahlreichen Veranstaltungen im und um den Drömling entstand der Drömlingsburger. Das Fleisch kommt vom Drömlingsrind, die Brötchen aus unserer Backstube und der Käse von Bauer Freigeist. Auch die anderen Zutaten kommen aus dem BRD. Mittlerweile ist der Burger auch als Patent geschützt.



Kontakt & Infos:

Schaubäckerei Denni Nitzschke
Geschwister Scholl Straße 17 / 37
39359 Calvörde
Tel: 039051 – 98 81 60
bmnitzschke@aol.com
www.schaubaekerei-nitzschke.de

Unser Angebot:

„Der Drömling an einem Ort“

Bei uns gibt es viele weitere Produkte aus dem Drömling und mit Bezug zum Drömling:

- Baumkuchen mit Honig aus dem Biosphärenreservat Drömling
- Eierlikör
- Drömlingsbrot mit dem Logo des BRD (Fischotter)
- diverse Fruchtaufstriche aus saisonalem Drömlingsobst sowie
- eine große Auswahl an Brot, Brötchen, Kuchen und Torten.

Unser Projekt

„Der Drömling an einem Ort“

Wir möchten bei uns im Geschäft eine Regionalabteilung eröffnen. Diese Abteilung gibt es bereits mit einem kleinen Sortiment an Honig und Käse. Wir möchten die Umfänge erweitern und viele Produkte aus dem Drömling und von Partnerbetrieben anbieten.

„Wir auf Tour“

Seit Jahren sind wir auf externen Veranstaltungen vertreten. Ob mit unserem mobilen Holzbackofen, Eisanhänger, Cateringwagen, Kaffee-und-Kuchen-Anhänger oder Sonderständen: wir vertreten unsere Bäckerei und Produkte aus dem BRD.

Zudem bieten wir durch unser breit aufgestelltes Sortiment und die Kooperationen im BRD Komplettlösungen für Ihr Event an: Möglich sind Ausschank, Bestuhlung, Essen und weitere Optionen.

Wir sind für Sie da:

Dienstag bis Freitag 6 Uhr – 17 Uhr

Samstag 6 Uhr – 12 Uhr

Sonntag 7 Uhr – 10 Uhr und 13 Uhr – 17 Uhr

und nach gesonderter Vereinbarung.



Simona Kruse Kräuter

Schon mal was von Schafgarbe, Mädesüss oder Gundermann gehört?

Was für viele nur Unkraut am Wegesrand ist, können wertvolle heilungs- und gesundheitsfördernde Pflanzen sein. Wildkräuter sind nicht nur lecker, sondern auch voller gesundheitlicher Vorteile. Sie sind reich an Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien.

Seit 2016 sind Wildkräuter ein besonderer Teil meines Lebens. Ich bin ausgebildete Kräuterpädagogin und gebe regelmäßig Wildkräuter-Workshops, die sich von Jahreszeit zu Jahreszeit unterschiedlich gestalten lassen. Neben dem Wissen über die Wildkräuter gehören zu meinem Portfolio vor allem auch Tees (verschiedene Sorten, von Erkältungs-Tee über Magen-Darm-Tee bis Herz-Tee), Salze, Gewürze, Tinkturen und Elixiere – alles auf die Bedürfnisse des Körpers ausgerichtet.

Das Besondere ist, dass man praktisch nie auslernt. Wussten Sie, dass die Brennnessel DAS Superfood unter den Wildkräutern ist und gegen Arthrose, Blasenprobleme oder Darmerkrankungen behilflich sein kann? Die Natur hält so vieles für uns bereit. Lassen Sie uns die Welt der Wildkräuter gemeinsam entdecken! Für interessante Einblicke, die nächsten Wildkräuter-Workshops und Aktuelles können Sie mich gern auf Instagram abonnieren:



Tipps, Highlights, Angebote:

Hier können Sie individuell entscheiden ob Sie spezielle Angebote oder Highlights einreichen möchten.

Highlights:

- Wildkräuter-Workshops
- Eigene Produktion: Tees, Gewürzmischungen, Salze und vieles mehr
- Tipps, wie ihr Wildkräuter ganz einfach in euren Alltag einbauen könnt
- Wildkräuter-Wissen von A-Z

Instagram: @mein_leben_mit_wildkraeutern



Zerneke GmbH

Ökologischer Ackerbau und Färsenmast im Drömling

Der Naturpark Drömling ist ein 340 km² großes Niedermoorgebiet, welches sich an der Grenze zwischen Sachsen-Anhalt und Niedersachsen befindet. Diese Naturlandschaft ist gekennzeichnet durch eine ausgeprägte Grabenkultur und eine extensive Nutzung. Er ist aufgeteilt in mehrere Naturschutzzonen und bietet somit den Lebensraum für seltene und vom Ausster-

ben bedrohte Tier- und Pflanzenarten.

Seit 2019 ist der Drömling ein nationales Biosphärenreservat.

Unser Betrieb befindet sich im kleinen Ort Kusey, einer Gemeinde im Altmark kreis Salzwedel. Hier arbeiten mein Vater (Andreas) und ich (Robert Zerneke) in einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft aus Ackerbau und Tierhaltung. Diese setzen wir nach den strengen ökologischen Richtlinien der EU um.

Das Dorf grenzt an den Naturpark Drömling, in welchem unsere extensiven Grünlandflächen vorzufinden sind. Das Biosphärenreservat bietet die perfekten Voraussetzungen, unseren Tieren eine artgerechte Haltung zu ermöglichen. Dies bedeutet genug Bewegungsfreiheit und kleine Besatzdichten, ein selektives Fressen der artenreichen Gras-Kräuter-Bestände und eine Konfrontation mit der natürlichen Witterung, welche die Robustheit und Vitalität der Rinder fördert.

Wir haben uns auf den Betriebs-

zweig der Färsenhaltung spezialisiert, da diese jungfräulich weiblichen Tiere das zarteste Fleisch garantieren.

Die Färsen werden über die Hälfte des Jahres auf den Weiden des Naturschutzgebietes Drömling gehalten. Die Kombination aus natürlicher, tierartgerechter Haltung und selektiver Ernährung garantiert ein langsames wachsendes Fleisch, welches über die Standards der EU-Ökoverordnung erzeugt wird und sogar darüber hinaus geht.

Im Winter werden die Rinder in eigenen Stallanlagen gehalten. Hier haben sie genügend Platz und durch Einstreu von Stroh einen weichen Liegebereich. Sie werden zu 100 % durch eigenes Bio-Futter in Form von Grassilage und Heu versorgt. Außerdem haben sie die Option einen Auslauf ins Freie zu nutzen.





Unser Angebot:

Das Drömlingsrind / Bio-Färse aus dem Drömling
Ökologisches Rindfleisch

(Färse)

Rassen:

- Vorwiegend Angus (Deutsch Angus)
- Uckermärker
- Fleckvieh
- Diverse Fleischrind-Kreuzungen

Wir bieten nur Rindfleisch an.
Keine Endprodukte.

Unser Ökorindfleisch wird über „Waldgourmet“ in
Jävenitz zu diversen Produkten, wie z. B. Bratwurst,
Konserven, Hackfleisch und zugeschnittenen Edelteilen
verarbeitet

Kontakt & Infos:

Landwirtschaftsbetrieb
Zerneke GmbH
Andreas Zerneke
Turmweg 21
38486 Kusey
Tel: 0151 – 16 35 71 21
lkz.kusey@t-online.de

Rezeptidee Drömling von Pro Dach23

Biersuppe mit Chilifäden und Kerbel
- eine wahre Handwerker-Mahlzeit

Zutaten:

1 l Kalbs- oder Hühnerbrühe
1 Msp gemahlener Zimt
1 EL weißes Reibebrot (getrocknetes Toast-
brot ohne Rinde)
200 ml Bier, z.B. Altenburger Lager
2 Eigelb
100 ml süße Sahne
Kerbelsträußchen
Chilifäden

Zubereitung:

Die Brühe mit Zimt zum Kochen bringen.
Danach das Reibebrot einstreuen, aufkochen
und für 10 Minuten ziehen lassen. Anschlie-
ßend das Bier zugeben und erhitzen. Achtung-
nicht kochen lassen (etwa 90°C)!

Zwischenzeitlich schaumig gerührtes Eigelb
mit 80 ml geschlagener Sahne mischen. Dann
mit dem Pürierstab in die Suppe geben und
aufschäumen.

Für ein gelungenes Mahl die Suppe in erwärm-
ten Tellern anrichten und als Garnierung die
restliche Schlagsahne, Kerbel und Chilifäden
obenauf geben.

Guten Appetit wünscht das PRO DACH23- Team!

Unser Partnerprogramm

Ein nachhaltiges Netzwerk für die Kulturlandschaft Drömling

Unsere Partner stehen für eine nachhaltige touristische Entwicklung in der Region Drömling und sind zugleich Botschafter der Nationalen Naturlandschaften e. V. . Die Auszeichnung unserer Partnerbetriebe erfolgt nach bundesweit einheitlichen Qualitäts- und Umweltstandards und vereint unser Engagement für Umwelt und Natur.

Im Mittelpunkt der Partnerinitiative des Biosphärenreservats steht das gemeinsame Verständnis dafür, unsere Region zu stärken. Ein weiteres Ziel ist die enge Zusammenarbeit und Kooperation unter den Akteuren. Im Sinne einer nachhaltigen Regionalentwicklung steigern unsere Partnerschaften die Akzeptanz für das Biosphärenreservat in der Öffentlichkeit sowie bei politischen Entscheidungsträgern. Die Sensibilisierung und Information von touristischen Gästen für die einzigartige Kulturlandschaft Drömling erfolgt durch gut geschulte Gastgeber und Betriebe. Unser Partnernetzwerk

Ob ökologische Landwirtschaft, nachhaltiger Handel oder kulinarischer Genuss – das Programm fördert den Austausch über das Partnernetzwerk. Regionale Produzenten, Verarbeiter, Händler und Betriebe kurbeln gemeinsam den regionalen Wirtschaftskreislauf an. Gemeinsam stärken wir dadurch die Region wirtschaftlich und ökologisch. Die damit verbundene Schaffung neuer Arbeitsplätze unterstützt auch die demographische Entwicklung im ländlichen Raum und beugt der Abwanderung junger Menschen in die Großstädte vor.

Ein wichtiger Schwerpunkt unserer bestehenden Partnerinitiativen liegt bei Betrieben, die die regionale Wertschöpfung vorantreiben. Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, Kommunen, Reiseveranstalter, Bahnen, Wald- und Gästeführer sowie Tourismusorganisationen stellen eine bedeutsame Komponente in unserer nachhaltigen touristischen Entwicklung dar. Partner werden:

Erfahren Sie mehr über die wunderbare Natur im Drömling bei geführten Touren, lassen Sie sich von unseren Dienstleistern überzeugen oder genießen Sie eine kulinarische Auszeit im Land der tausend Gräben.

Sie möchten sich als Biosphären-Partner bewerben? Schreiben Sie uns eine kurze Mail warum Sie gern Partner werden möchten. Wir melden uns dann zeitnah bei Ihnen. E-Mail an: Juliane.Ruttkowski@biores.mwu.sachsen-anhalt.de

Erfahren Sie mehr über die wunderbare Natur im Drömling bei geführten Touren, lassen Sie sich von unseren Dienstleistern überzeugen oder genießen Sie eine kulinarische Auszeit im Land der tausend Gräben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihr UNESCO Biosphärenreservat Drömling

Zum Abschluss noch Rezepte direkt aus der UNESCO-Biosphärenreservatsverwaltung:

Stachelbeertorte

von Oma Elli ... ohne diese Torte keine Feier ;-)

Böden:

125 g Margarine

150 g Zucker

5 Eigelb

190 g Mehl

1 TL Backpulver

- mit elektrischen Rührgerät Zutaten zu Teig verrühren und in zwei gleichgroßen Springformen als Böden verteilen

5 Eiweiß

250 g Zucker

- mit elektrischen Rührgerät zu Schnee schlagen und auf beiden Böden verteilen

100-150 g gehackte Mandeln

- auf dem Eischnee verteilen
- beide Böden bei 200°C (Umluft 175°C) backen
- einen Boden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen

Belag:

2 Gläser Stachelbeeren

- auf dem Boden verteilen
-



2 Päckchen Tortenguss

- mit dem Stachelbeersaft zu Guss verarbeiten und über die Stachelbeeren gießen

- 400 ml Schlagsahne

- 2 Päckchen Sahnesteif

- 2 Päckchen Vanillezucker

- zu Schlagsahne verarbeiten und über dem kalten Tortenguss verteilen

Den andern Boden oben drauf legen und Torte einige Stunden kalt stellen, den Tortenring erst später abnehmen.

Tipp: statt Stachelbeeren können auch Sauerkirschen verwendet werden



UNESCO-Biosphärenreservat Drömling

Ein einzigartiges Kulturlandschaftsgebiet im Grenzbereich von Sachsen-Anhalt und Niedersachsen

Auf rund 45.370 Hektar verbinden sich weitläufige Feuchtwiesen, historische Entwässerungskanäle und artenreiche Auenwälder. Als Modellregion für nachhaltige Entwicklung fördert das Reservat den Einklang von Naturschutz, Landnutzungspraxis und Wirtschaft vor Ort. Mit einem breiten Netzwerk aus Kommunen, Landwirtschaft, Naturschutzverbänden und Bildungseinrichtungen setzt das UNESCO-Biosphärenreservat Drömling auf Forschung, Umweltbildung und Tourismus. Ziel ist es, natürliche Lebensräume zu erhalten, lokale Wertschöpfung zu stärken und Besuchern die Schönheit und Vielfalt des Drömlings erlebbar zu machen.

Die Geschichte des Drömlings ist eng mit den in und am Drömling wohnenden Menschen verbunden. Sie schufen durch ihre Tätigkeit das sich heute bietende Gesicht dieser Landschaft. Mehr als 200 Jahre stand die bedingungslose Nutzbarmachung der Natur im Vordergrund. Der Drömling wird durch die Aller und Ohre, sowohl zur Weser, als auch zur Elbe hin, entwässert. Dadurch stellt er ein wichtiges Element

im Biotopverbund der Flusssysteme, z.B. für den Fischotter, dar. Das heutige Erscheinungsbild des Drömlings entstand durch die menschliche Nutzung. Durch die großflächige Anlage von Entwässerungskanälen und Gräben, die Anlage von Moordammkulturen und den Bau des Mittellandkanals entstand in den vergangenen zwei Jahrhunderten ein umfangreiches Gewässernetz. Wegen der 2.200 km Wasserläufe nennt man den Drömling auch „Land der tausend Gräben“.

Am 12. September 1990 wurde der sachsen-anhaltinische Teil des Drömlings als Naturpark ausgewiesen. Die wertvollsten Teile des ehemaligen Naturparks wurden am 30. Juni 2005 als Naturschutzgebiet „Ohre-Drömling“ ausgewiesen.

Auf der niedersächsischen Seite gibt es gleich sieben ausgeschriebene Naturschutzgebiete, die die jeweiligen Teilflächen des Drömling schützen. Hier fand, anders als auf der östlichen Seite, kein Zusammenschluss der einzelnen Gebiete statt.

Am 22.06.2019 wurde der Drömling in Sachsen-Anhalt als Biosphärenreservat ausgewiesen. Seit dem werden viele Aspekte der Gebietsbetreuung auch für den niedersächsischen Drömling übernommen.

Seit 14.06.2023 ist der Drömling ein bundesländerübergreifendes UNESCO-Biosphärenreservat. Damit erfolgte ein länderübergreifender Zusammenschluss der Schutzgebiete des Drömling und die Entwicklung eines gemeinsamen Schutzkonzeptes für das Gebiet. Flächenumriss und Zonierung des BR Drömling sind in mehreren Diskussionsphasen mit der örtlichen Bevölkerung gewachsen. Ausgangspunkt waren jeweils abgeschlossene Naturschutzgroßprojekte in Sachsen-Anhalt und Niedersachsen, aus denen die wiedervernässten Niedermoorgebiete als Kern- und Pflegezonen gesichert wurden. Die Entwicklungszone umfasst auch umliegende Teile des Naturraumes Drömling, die nicht als Naturschutzgebiete hoheitlich gesichert sind und deren Zuschnitt sich in späteren Diskussions- und Beteiligungsrunden erweitert hat.

Wilde Barbecue-Sauce für den Grill

Zutaten für 8 Portionen

2 Esslöffel Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack auch mehr)

50 g Tomatenmark

500 g passierte Tomaten

65 ml Bourbon-Whiskey

100 g Honig

1 Esslöffel brauner Zucker

40 ml Apfelessig

2 Esslöffel Sojasauce

1 Teelöffel Chilisauce

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Alle Zutaten gut durchmischen und das Fleisch gut einreiben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und am nächsten Tag auf den Grill legen.



Lasse, Teilnehmer am Freiwilligen Ökologischen Jahr (FÖJ) 2024/2025 im UNESCO-Biosphärenreservat Drömling



FÖJ im UNESCO- Biosphärenreservat Drömling

Du möchtest auch ein Freiwilliges Ökologisches Jahr im UNESCO-Biosphärenreservat machen?

Melde dich gerne unter Tel: 039002 – 850 11 oder Sabine.Wieter@biores.mwu.sachsen-anhalt.de.